

BRASTEMP

Gourmand



fogões

manual do consumidor

tecnologia • modernidade • versatilidade

BRASTEMP

Gourmand

Bem vindo à linha Brastemp Gourmand. Nossa idéia quando desenvolvemos esta linha foi de incentivar a inspiração, a criatividade, a celebração para aqueles que gostam de se aventurar na cozinha e proporcionar momentos descontraídos no melhor lugar da casa. Agora que você já tem um produto Brastemp Gourmand, siga essa receita infalível:

*Pique o stress, misture criatividade,
tempere com ousadia, junte bons amigos e...
Boas risadas!*

Desejamos muito sucesso com o seu novo fogão!

Conheça os outros produtos da linha gourmand

conheça mais em:
www.brastemp.com.br



lava-louças



forno



coifa

Todas as informações você encontra aqui

01 - conhecendo seu fogão

02 - identificando seu fogão

03 - instalando seu fogão

04 - mesa

05 - forno

06 - painel digital Gourmand

07 - painel digital Gourmand Vapor

08 - solucionando problemas

09 - fale com a Brastemp

10 - dicas práticas

11 - especificações técnicas

12 - termo de garantia

13 - receitas exclusivas

TEMPERE COM OUSADIA

MISCURE
CRIATIVIDADE



SUMÁRIO

01	Conhecendo seu fogão.....	06
	Gourmand BF976	06
	Gourmand Vapor BFB76	08
02	Identificando seu fogão.....	10
03	Instalando seu fogão.....	11
	Condições de instalação.....	11
	Condições para instalação do gás.....	12
	Condições para instalação elétrica	12
	Condições para instalação de fogão convencional (piso).....	12
	Instalação com gás botijão (GLP).....	13
	Instalação com gás encanado (GLP, GN, GR).....	14
	Pés reguláveis	15
	Instrução para instalação de fogão de embutir	15
	Dimensões do nicho/gabinete.....	16
	Posição da tomada elétrica	16
	Ponto de saída de gás e registro.....	17
	Instalação de gás de botijão (GLP) ou gás encanado (GLP/GN/GR).....	18
04	Mesa	19
	Tampa de vidro.....	19
	Botões removíveis (manípulos).....	19
	Chama Flex.....	19
	Acendendo os queimadores da mesa (acendimento superautomático).....	19
	Manutenção e limpeza da mesa.....	20
	Chapa Gourmand	20
	Manutenção e limpeza da Chapa Gourmand.....	21
	Dicas	21
05	Forno.....	22
	Porta de vidro triplo e integral (modelos BFB76 e BYB76).....	22
	Iluminação do forno	22
	Iluminação do forno gourmand (modelos BF976 e BFB76).....	22
	Iluminação do forno gourmand vapor (modelos BF976 e BFB76).....	22
	Acendimento do forno (modelos BF976 e BFB76).....	22
	Regulando a temperatura do forno	22
	Acendimento manual.....	22
	Acendimento do grill (modelos BF976 e BFB76).....	23
	Manutenção e limpeza do forno.....	24
	Limpeza do forno	24
	Limpeza do grill	24

Limpeza da porta do forno	24
Limpeza das prateleiras deslizantes	25
Troca da lâmpada do forno	26
Limpeza do reservatório de água (modelos BFB76 e BYB76).....	26
Ciclo de Limpeza do Sistema Vapor:	26
Limpeza do painel digital.....	26
06 Painel digital Gourmand.....	27
Relógio	27
Função Timer	27
Função Preaquecer	28
Função Timer Corta Gás do Forno	28
Sistema de Segurança Forno	28
07 Painel digital Gourmand Vapor	29
Relógio	29
Função Manter Aquecido	30
Trava do Teclado.....	30
Ligando Forno.....	30
Ligando o Modo Gás	30
Ligando o Modo Gás com Convecção	31
Ligando o Modo Grill	32
Ligando o Modo Grill com Convecção.....	32
Função Vapor.....	33
Cozinhando com Vapor	33
Abastecimento.....	34
Reabastecimento durante o preparo de alimentos	34
Secar Sistema Vapor.....	34
Tabela Orientativa de Preparos.....	35
08 Solucionando problemas.....	36
09 Fale com a Brastemp.....	36
10 Dicas Práticas.....	37
11 Especificações técnicas.....	38
12 Termo de garantia.....	39
13 Receitas exclusivas.....	41

Leia com atenção todas as informações deste manual, para que você possa tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece, com toda a segurança que a Brastemp proporciona a você.

01 CONHECENDO SEU FOGÃO

GOURMAND BF976

apoio da
tampa de vidro

tampa de vidro
temperado

Chama Flex

trempes mais
robustas de
arame chato

acendimento
automático

interruptor
da lâmpada

painel digital
multifuncional

puxador da
porta
do forno

pés dianteiros



TEMPERE COM OUSADIA

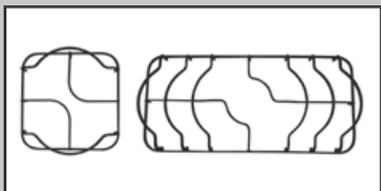
ADICIONE INSPIRAÇÃO



mesa compartimentada



botões de controle (manípulos) removíveis



grades individuais (trempes)



grill elétrico

queimadores (bocas)
3 tipos de
queimadores com
capa esmaltada



queimador
semi-
rápido



queimador
rápido



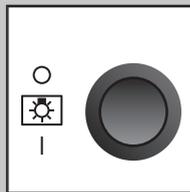
chama flex



prateleiras
deslizantes



Painel eletrônico multifuncional



iluminação do forno

*Comece utilizando
o seu fogão com as*

**RECEITAS
EXCLUSIVAS** *no final
do manual*



Leia com atenção todas as informações deste manual, para que você possa tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece, com toda a segurança que a Brastemp proporciona a você.

TEMPERE COM OUSADIA

ADICIONE INSPIRAÇÃO

GOURMAND BFB76

apoio da
tampa de vidro

tampa de vidro
temperado

abastecimento
de água

Chama Flex

trepes mais
robustos de
ferro fundido

acendimento
super
automático

painel digital
multifuncional

puxador da
porta
do forno

pés dianteiros





mesa compartimentada

queimadores (bocas)
3 tipos de
queimadores com
capa esmaltada

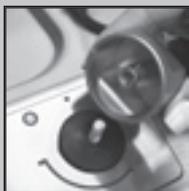
queimador
semi-
rápido



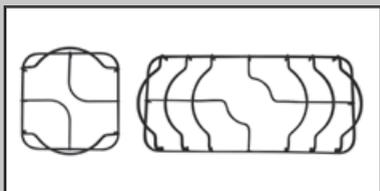
queimador
rápido



chama flex



botões de controle (manípulos) removíveis



grades individuais (trempe)



turbo forno



iluminação do forno



prateleiras
autodeslizantes



Painel eletrônico multifuncional

*Comece utilizando
o seu fogão com as*

**RECEITAS
EXCLUSIVAS** *no final
do manual*



02 IDENTIFICANDO SEU FOGÃO

Este manual possui referências a todos os modelos da linha Gourmand. Consulte as tabelas a seguir caso haja alguma dúvida em relação às funções específicas e características do seu fogão.

Modelo	Gourmand	Gourmand	Gourmand Vapor	Gourmand Vapor
Código do produto	BF976	BY976	BFB76	BYB76
Tipo	Piso	Embutir	Piso	Embutir
Cor	Inox	Inox	Inox	Inox
Mesa				
Compartimentada	X	X	X	X
Aço inox escovado	X	X	X	X
Grades individuais (trempes)	X	X	X	X
Botões removíveis (manípulos)	X	X	X	X
Tampa de vidro temperado	X	X	X	X
Queimador central Chama Flex	X	X	X	X
Válvula de Segurança (Chama Flex)	X	X	X	X
Queimador rápido	2	2	2	2
Queimador semi-rápido	2	2	2	2
Capas esmaltadas	X	X	X	X
Forno				
Autolimpante	X	X	X	X
Acendimento eletrônico	X	X	X	X
Grill elétrico	X	X	X	X
Turbo Forno (convecção)			X	X
Válvula de segurança	X	X	X	X
Prateleiras autodeslizantes	X	X	X	X
Iluminação central	X	X		
Iluminação automática central			X	X
Painel digital	X	X		
Painel digital multifuncional			X	X
Relógio	X	X		
Timer digital	X	X	X	X
Timer corta-gás (forno)	X	X	X	X
Preaquecimento automático	X	X	X	X
Termostato	X	X	X	X
Outros				
Pés reguláveis	X		X	

03 INSTALANDO SEU FOGÃO

ATENÇÃO!

- Durante o uso do fogão, algumas partes podem esquentar, inclusive partes externas. Cuidado no contato.
 - **RISCO DE DANO AO PRODUTO! ESTE PRODUTO NÃO É BIVOLT. VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DE SEU FOGÃO É A MESMA QUE A DA SUA TOMADA (110 V OU 220 V). NUNCA LIGUE SEU FOGÃO NA TENSÃO ERRADA PARA NÃO DANIFICAR O PRODUTO.**
 - Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste ou qualquer outro fogão.
 - O fogão não pode ser utilizado por crianças ou pessoas não capacitadas para o seu manuseio.
 - Nunca deixe crianças ou animais próximos ao fogão durante a utilização, pois pode haver o contato com partes externas que estejam aquecidas causando queimaduras.
 - Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.
- Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:
- Feche o registro de gás.
 - Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
 - Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
 - Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
 - Não utilize aparelhos celulares.
 - Caso você não identifique o problema, contate a **Rede de Serviços Brastemp** (veja pág. 36).

CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO

Se o seu fogão for do tipo convencional (piso), siga passo a passo as instruções deste manual para a instalação do produto. A instalação é gratuita apenas para produtos em inox; mas, se você preferir, a instalação do produto branco também poderá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp** (esta instalação não é gratuita).

Se o seu fogão for do tipo de embutir, a instalação deverá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp**.

A primeira instalação é gratuita (as peças descritas no item "Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão" não são gratuitas).

Antes de solicitar a instalação da **Rede de Serviços Brastemp**, verifique se os itens abaixo estão de acordo com as condições especificadas neste manual:

- Posição da tomada elétrica (veja pág. 16)
- Localização do ponto de saída de gás (veja pág. 17)
- Nicho/gabinete onde será instalado o fogão (somente modelos de embutir) (veja pág. 16)
- Gás para realizar testes funcionais

Retire todos os calços plásticos protetores e a película adesiva que está colada sobre a mesa, laterais e painel do produto. Use um pano macio com álcool para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou aparecimento de manchas.

Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno. Recomenda-se que a movimentação do produto seja feita por duas ou mais pessoas devido ao peso.

ATENÇÃO!

- Seu fogão deve ser instalado em um local arejado, porém livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição **fechado**.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

CONDIÇÕES PARA A INSTALAÇÃO DO GÁS

Existem 3 tipos de gás para uso doméstico: GLP (gás liquefeito de petróleo), GN (gás natural) e GR (gás nafta). Se houver dúvidas quanto ao tipo de gás da sua residência, consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

NOTA: Os fogões Brastemp saem de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural) ou GR (gás nafta), é necessário chamar a **Rede de Serviços Brastemp** para fazer a conversão do fogão para o novo tipo de gás antes proceder à instalação. A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no período de garantia.

CONDIÇÕES PARA A INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Verifique se a sua residência possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do seu fogão. Assegure que o plugue esteja acessível após a instalação do produto.

É recomendada a utilização de disjuntores térmicos para a proteção de seu fogão. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricitista especializado para instalá-los.

ATENÇÃO!

Para evitar acidentes, o aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricitista especializado.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o fio de aterramento.

Ligue o fio de aterramento a um terra efetivo.

Não use adaptadores ou T's.

Não use fio de extensão.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO DE FOGÃO CONVENCIONAL (PISO)

ATENÇÃO!

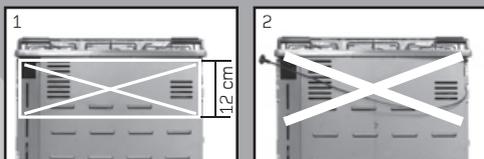
Nunca tente embutir um fogão convencional (piso), pois isso compromete o seu desempenho e a sua segurança, podendo causar graves acidentes.

Seu fogão deve estar sempre nivelado, se o piso for inclinado ou irregular ajuste os pés reguláveis (veja pág. 15).

Caso necessite instalar o fogão sobre uma base, certifique-se de que o fogão está totalmente nivelado sobre esta base, e se as rodinhas da base estão travadas.

ATENÇÃO!

- Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região indicada na figura 1.
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de força do fogão. Não é recomendável que os fios sejam passados pela parte traseira do fogão. Se não houver outra alternativa, certifique-se de que o fio não esteja encostado na proteção traseira do fogão, indicada na figura 2.
- Caso não seja possível a instalação do produto sem passar o cabo de alimentação pela parte traseira, um cabo especial poderá ser instalado no fogão através da **Rede de Serviços Brastemp**. A instalação e a reposição do cabo não são gratuitas.



⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Incêndio

Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.

Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.

Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.

Instale o fogão de acordo com as especificações descritas neste manual.

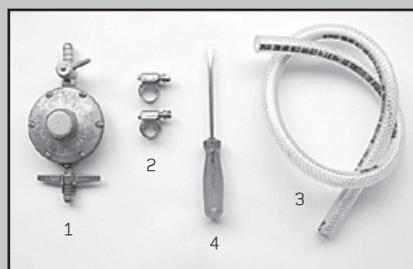
Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

O local de instalação do modelo convencional (piso) deve prever uma distância mínima de 10 cm em toda a volta do fogão para circulação de ar e um vão superior de 65 cm de altura em relação à mesa para permitir a abertura da tampa de vidro.



INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJÃO (GLP)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



1. Regulador de pressão de gás com 2,75kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473. Nunca instale regulador de pressão com prazo de validade vencido.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Chave de fenda.
4. Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Observe a data de validade.

NOTA: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são gratuitos).

Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. **Nunca faça emendas na mangueira.** O comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932 (para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**).

Instalando seu fogão

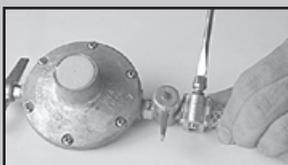
1. Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás.



2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.



3. Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.



4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.



5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.



INSTALAÇÃO COM GÁS ENCANADO (GLP, GN, GR)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



1. Regulador de pressão de gás com 2,75kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473. Nunca instale regulador de pressão com prazo de validade vencido.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Chave de fenda.
4. Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Observe a data de validade.

NOTA: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são gratuitos).

Instalando seu fogão

1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.



2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.



3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.



4. Coloque a arnela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.



5. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.

6. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



7. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o registro de gás e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro regulador e refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO DE FOGÃO DE EMBUTIR

Antes de solicitar a visita da **Rede de Serviços Brastemp** para proceder à primeira instalação gratuita, solicite à companhia de gás de seu Estado que faça a instalação do gás na rede de sua residência e também certifique-se de que as orientações das Dimensões do Nicho/Gabinete sejam atendidas. No caso de mudança de endereço ou necessidade de instalação do fogão em outro local recomendamos que seja consultado a **Rede de Serviços Brastemp** (neste caso a reinstalação não será gratuita).

ATENÇÃO!

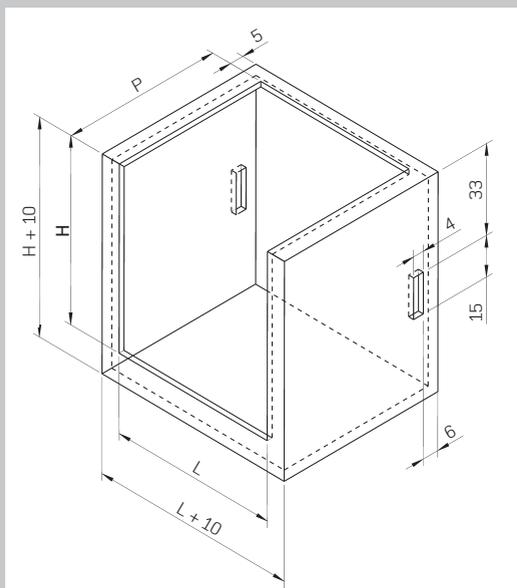
- A INSTALAÇÃO DOS MODELOS DE EMBUTIR DEVE SER FEITA PELA **REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP**. A primeira instalação é gratuita (exceto as peças relacionadas na pág. 18 - Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão).
- Para o nicho/gabinete sugerido a seguir, as dimensões especificadas devem ser rigorosamente respeitadas.
- Para os modelos de embutir, é obrigatória a instalação do produto com mangueira metálica. Somente instale o fogão com uma mangueira metálica recomendada pelo INMETRO ou pelo fabricante. Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica, pois a temperatura do forno pode danificar a mangueira e provocar vazamentos com risco de explosão.
- A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas) ou passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos).

PÉS REGULÁVEIS

É importante que seu fogão esteja totalmente nivelado e com os pés instalados, para não comprometer o resultado de seus assados, bolos, massas, etc. Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés traseiros no sentido anti-horário até que o fogão permaneça estável, não balançando durante o uso.

DIMENSÕES DO NICHU/GABINETE

Verifique abaixo as dimensões do modelo escolhido.

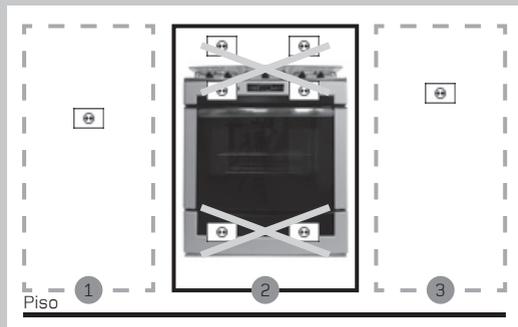


Largura (L)	78 cm
Altura (H)	68 cm
Profundidade (P)	61,5 cm

POSIÇÃO DA TOMADA ELÉTRICA

ATENÇÃO!

- Nunca ligue o cordão de alimentação do seu fogão a tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".
- Se houver a necessidade de cruzar o cordão de alimentação atrás dos produtos, utilize um cordão de alimentação especial que pode ser adquirido no Único Autorizado Brastemp (este item não é gratuito).



1. Região **permitida** para a instalação de tomadas.
2. Região **proibida** para a instalação de tomadas.
3. Região **permitida** para a instalação de tomadas para uso com o cordão de alimentação especial

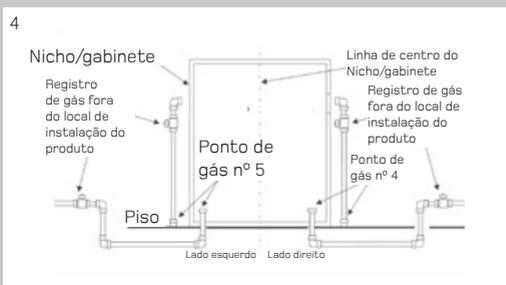
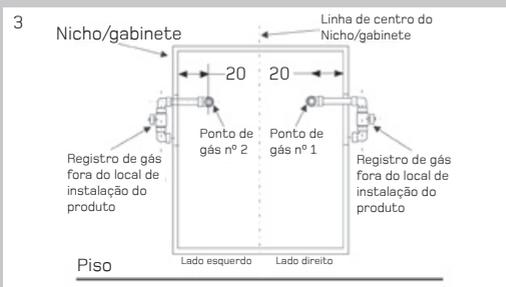
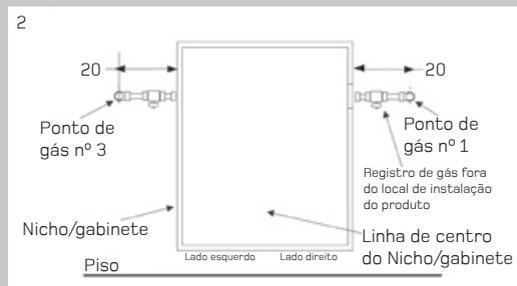
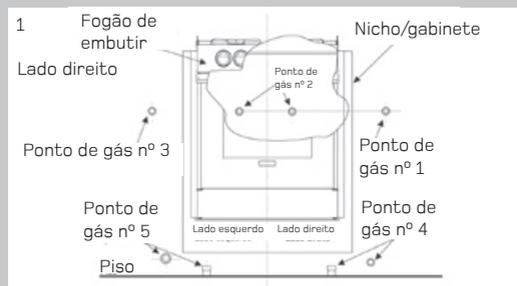
PONTO DE SAÍDA DE GÁS E REGISTRO

ATENÇÃO!

- Registro de gás deve ser exclusivo para o fogão e estar dentro do ambiente em que o fogão se encontra.
 - Registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.
 - Para a adequação do ponto de gás e do posicionamento do registro utilize as conexões de cobre ou aço conforme as NBR 13932 e 13933.
- Para maiores informações consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

IMPORTANTE

Se não forem atendidas as orientações dadas a seguir, sobre o posicionamento do registro de gás, caso ocorra algum problema, será necessária a retirada do fogão do nicho/gabinete, para só depois se ter acesso ao registro para fechar/desligar o gás.



1. Observe a Figura 1 para identificar a posição do ponto de gás que você possui em sua residência para a instalação do fogão.
2. Oriente-se pelas Figuras 2, 3 e 4 para verificar a posição onde deverá ser instalado o registro de gás.

Ponto de saída de gás ao lado do fogão:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado ao lado do fogão, deslocado à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 1 e nº 3), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

Ponto de saída de gás dentro do nicho/ gabinete:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado dentro do nicho/ gabinete, atrás do fogão (ponto de gás nº 2 opções 1 e 2), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

Ponto de saída de gás no piso:

Caso o ponto de saída de gás esteja localizado no piso, à direita ou à esquerda (pontos de gás nº 4 e nº 5), instale o registro de gás na posição indicada na figura.

INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJÃO (GLP) OU GÁS ENCANADO (GLP/GN/GR)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:



1. Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa com rosca de 1/2" (válvula de botijão) conforme NBR 8473 (somente para instalação de produto com botijão). Observe a data de validade.
2. Mangueira metálica flexível de 1/2".
3. Arruela de vedação.
4. Pasta para vedar
5. Duas chaves de boca.

NOTA: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes (com exceção da mangueira metálica e a arruela de vedação que acompanham o produto) na **Rede de Serviços Brastemp** (estes itens não são gratuitos).

Instalando o seu fogão

1. Encaixe a rosca da mangueira no cotovelo do produto com o auxílio de uma chave de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



2. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.



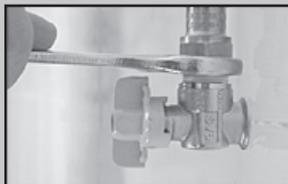
Se você estiver utilizando gás botijão:

1. Rosqueie a mangueira metálica no regulador de pressão com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante.
2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e só então rosqueie-o no botijão.



Se você estiver utilizando gás encanado:

1. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás da parede com o auxílio de duas chaves de boca.



2. Certifique-se que o registro do regulador esteja fechado e, só então, rosqueie-o no botijão.

APÓS A INSTALAÇÃO:

1. Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas.
2. Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.



04 MESA

TAMPA DE VIDRO

- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe a tampa de vidro sem as trempes (grades).
- Nunca abaixe a tampa do vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar a quebra do vidro.
- Ao abrir e fechar a tampa de vidro, manuseie com cuidado.
- Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que ela se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido da tampa, antes de sua abertura.

BOTÕES REMOVÍVEIS (MANÍPULOS)

Para facilitar a limpeza, os botões da mesa podem ser removidos conforme as figuras ao lado.



INSTRUÇÃO IMPORTANTE

Nunca remova o selo de borracha porque ele protege seu fogão contra a entrada de sujeira.

CHAMA FLEX

A chama flex foi desenvolvida para possibilitar vários tipos de preparo de acordo com a sua necessidade. Com dois controles independentes dos queimadores, você pode controlar a intensidade de cada queimador separadamente.



ACENDENDO OS QUEIMADORES DA MESA (ACENDIMENTO SUPER AUTOMÁTICO)

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Jamais acenda o fogo sem que os queimadores (bocas) e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixadas corretamente. Isto evita má formação da chama e deformações nas peças.

1. Seguindo o esquema desenhado na mesa/painel, localize o botão correspondente ao queimador a ser utilizado.



2. Empurre e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de **chama máxima**. Aguarde alguns segundos até a chama acender.



Obs.: No caso do queimador Chama Flex, mantenha-o pressionado por um período de 3 a 5 segundos até que a chama se estabilize.

3. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.



4. Para desligar gire o botão no sentido horário (para a direita) até a posição **fechado**.



ATENÇÃO!

- Antes de ligar o botão de acendimento, verifique se todos os botões estão na posição **fechado**. Se o fogão estiver em utilização, verifique se os queimadores que estão em uso realmente estão acesos.
- Se a chama apagar acidentalmente, retorne o botão para a posição **fechado** e não utilize o acendimento automático para reacendê-lo. Espere pelo menos 1 minuto para que o gás se espalhe e só então tente acender novamente.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores da mesa, todos emitirão faíscas. Isto é normal.
- Ao desligar qualquer queimador, certifique-se que esteja na posição **fechado**.
 - O queimador Chama Flex possui sistema corta-gás. Caso a chama se apague acidentalmente a liberação do gás é cortada imediatamente.

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores da mesa normalmente usando fósforos

1. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.

2. Empurre e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de **chama**



máxima. O queimador se acenderá. No caso do queimador Chama Flex, mantenha-o pressionado por um período de 3 a 5 segundos até que a chama se estabilize.

3. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.



4. Para desligar gire o botão no sentido horário (para a direita) até a posição **fechado**.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA DA MESA

ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura na mesa ou outras partes do fogão.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
 - Contate a **Rede de Serviços Brastemp** para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

CHAPA GOURMAND

A chapa Gourmand de ferro fundido foi desenvolvida para grelhar alimentos diretamente na boca do fogão de forma mais suculenta, saudável e econômica. Para usar a chapa, posicione sobre a grade da Chama Flex.

IMPORTANTE

- Preaqueça a chapa na potência alta por aproximadamente 5 minutos antes colocar o alimento, isto garante a boa performance da chapa Gourmand.
- Nunca use a chapa diretamente sobre os queimadores do fogão. Esta peça deve ser usada sempre sobre a trempe (grade).

MANUTENÇÃO E LIMPEZA DA CHAPA GOURMAND

- Limpe a chapa Gourmand com o lado amarelo da esponja e detergente neutro.
- Não deixe acumular gordura na chapa Gourmand.
- Não utilize materiais abrasivos, como esponja de aço ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza à base de soda cáustica ou silicone, para não causar riscos e manchas na sua chapa Gourmand.

DICAS

ATENÇÃO!

Limpe a mesa de trabalho inox após o derramamento de líquidos e alimentos com detergente neutro, água e pano macio, secando após a limpeza, evitando manchas.

- Não remova ou desparafuse a mesa do seu fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa, os queimadores e o forno, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama e a sua segurança (choques).
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás.
- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu fogão. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia, com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o fogão imediatamente após a limpeza.
- Use palha de aço para limpeza das grades (trem-pes).
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores na pia, pois o impacto pode causar deformações.
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja

macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás.

- Após a limpeza, seque adequadamente as grades, os queimadores e capas. Encaixe-os corretamente, conforme as figuras abaixo e teste o acendimento.



CUIDADOS COM AS PANELAS

- Nunca coloque ou guarde panela com óleo na estufa, pois isso pode causar acidentes.
- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades.
- Para maior segurança, nos queimadores da mesa, utilize panelas ou recipientes que tenham diâmetro mínimo de 12 cm.
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente.
- Evite deixar os cabos das panelas voltados para fora do fogão para prevenir acidentes.
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestir a mesa ou o forno, pois eles podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho do fogão, causar acidentes e provocar superaquecimento da mesa.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor, para evitar acidentes.

05 FORNO

PORTA DE VIDRO TRIPLO E INTEGRAL (MODELOS BFB76 E BYB76)

Seu fogão é equipado com o sistema vidro triplo na porta do forno, esse sistema reduz a transferência de calor para o vidro externo.

ILUMINAÇÃO DO FORNO

Seu fogão possui iluminação no forno.

LUMINAÇÃO DO FORNO GOURMAND (MODELOS BF976 E BY976)

Para acender a luz do forno use o botão de iluminação no painel.



ILUMINAÇÃO DO FORNO GOURMAND VAPOR (MODELOS BFB76 E BYB76)

A iluminação do forno é acionada através da tecla **luz**, no painel digital.



IMPORTANTE

- É perfeitamente normal que sejam emitidas faíscas durante o acendimento do forno.
- O acendimento pode demorar alguns segundos devido à válvula de segurança.

ACENDIMENTO DO FORNO (MODELOS BF976 E BY976)

1. Com a porta do forno aberta, gire o botão do forno até a temperatura máxima (280 °C). Não se preocupe pois o gás não vazará.
2. Empurre e gire lentamente o botão do forno até a temperatura desejada. Aguarde por 10 segundos para que a chama permaneça acesa.



3. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição **fechado** e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
4. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
5. Para desligar o forno, coloque o botão na posição **fechado** e certifique-se que não há chama.

REGULANDO A TEMPERATURA DO FORNO (MODELOS BF976 E BY976)

A graduação da temperatura do forno está indicada no painel. Ela permite selecionar a temperatura mais adequada para cada tipo de alimento.

Temperatura	Classificação	Uso
160 °C	Baixo	Suspiro, tomate seco
180 °C	Médio/Baixo	Massas (canelone, lasanha), suflês
200 °C	Médio	Bolos e tortas (doce e salgado), empadões, quiches, pães, ros-cas, croissants, folhados, biscoitos, carnes (picanha, lombo, maminha, pernil), aves (frango, peru, Chester), peixes (salmão, pescada, truta).
240 °C	Médio/Alto	Gratinar pratos (massas, vegetais), batatas assadas, vegetais assados, frutas ao forno, kibes.
280 °C	Alto	Preaquecimento do forno, esfiha aberta, pizza semipronta, torradas, amendoim torrado.

ACENDIMENTO MANUAL (MODELOS BF976 E BY976)

1. Com a porta do forno aberta, gire o botão do forno até a temperatura máxima (280 °C). Não se preocupe pois o gás não vazará.
2. Acenda o fósforo.



3. Pressione o botão do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento.
4. Continue pressionando o botão do forno por mais **10 segundos** para que a chama permaneça acesa.
5. Certifique-se que a chama no forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição **fechado** e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
6. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o botão na posição **fechado** e certifique-se que não há chama.



ACENDIMENTO DO GRILL (MODELOS BF976 E BY976)

ATENÇÃO!

- Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do Grill.
- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente a tensão de sua tomada (127 V ou 220 V).
- Na falta de energia, o Grill não funciona.

Antes de ligar o Grill, ajuste a posição da prateleira de acordo com a altura da forma ou travessa que irá utilizar.

1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Centralize a forma ou travessa com o alimento na prateleira. Para um melhor desempenho, mantenha uma distância máxima de 7 cm do grill.



3. Gire o botão de controle do forno/grill, no sentido horário (para a direita) até que luz indicadora de grill ligado se acenda.
4. Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
5. Ao final do preparo, gire o botão de controle forno/grill no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição **fechado**.

CUIDADOS COM O USO FORNO/GRILL

- Evite abrir constantemente a porta do forno, para evitar a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna do forno. Assim, você economiza tempo, gás e melhora a qualidade do assado.
- Durante a utilização do Grill, a intensidade de calor será controlada pela altura da prateleira. O calor é mais intenso nos níveis superiores, portanto, posicione o alimento da forma mais conveniente.
- Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno. Se precisar ter dois recipientes no forno ao mesmo tempo, coloque-os nas prateleiras em diferentes posições para que não coincidam um sobre o outro, obtendo uma melhor circulação de ar quente.
- Use, de preferência, a prateleira do forno na posição central, principalmente para bolos, tortas, e outros tipos de massas.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES

- Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha.
- Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.
- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO

ATENÇÃO!

- Não deixe acumular gordura no forno ou outras partes do fogão.
- Depois de limpar, é recomendado que o forno fique ligado por 1 hora. Isso eliminará a umidade de dentro do forno.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Após movimentar o seu fogão verifique se a mangueira de gás está corretamente conectada ao ponto de gás e ao seu fogão. Em caso de dúvida, utilize espuma de sabão para verificar vazamento (vide pág. 14 - instruções para a instalação de fogões convencionais com gás botijão)
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
 - Contate a **Rede de Serviços Brastemp**, para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

LIMPEZA DO FORNO

- As paredes do forno autolimpante são revestidas de um esmalte especial que trabalha constantemente, eliminando manchas de óleo e gordura enquanto o forno estiver em funcionamento.
- Para remover o excesso de gordura use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Não utilize materiais abrasivos, como esponja de aço ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza à base de soda cáustica ou silicone, para não causar riscos e manchas no seu fogão.
- Remova resíduos de produtos de limpeza cuidando para não deixar cair água ou sabão na tampa do forno, evitando prejudicar o queimador localizado sob o mesmo.

ATENÇÃO!

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

LIMPEZA DO GRILL

Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes.

Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Para a limpeza da porta do forno utilize um pano ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante.

Desmontando os vidros da porta

1. Com a porta do forno totalmente aberta, remova os dois parafusos que fixam o vidro interno.
2. Posicione a porta na parada intermediária e segurando nas alças laterais, remova o vidro interno completamente. Remova também o vidro intermediário.



IMPORTANTE

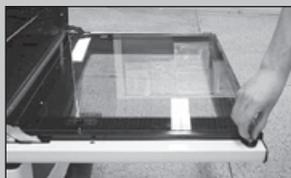
Ao retirar os vidros, feche a porta do forno com cuidado, pois sem os vidros, a porta fica mais leve e pode fechar bruscamente.

3. Limpe os vidros e a porta utilizando pano macio ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante.



Montando os vidros da porta

1. Segurando a porta na parada intermediária, encaixe cuidadosamente o vidro intermediário. Pelas alças laterais, deslize o vidro interno pela canaleta até encaixar completamente.
2. Prenda bem os parafusos que fixam o vidro interno.



LIMPEZA DAS PRATELEIRAS DESLIZANTES

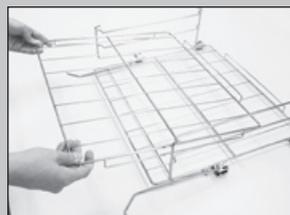
Para limpeza das prateleiras deslizantes use esponja macia e detergente neutro.

Retirando as prateleiras

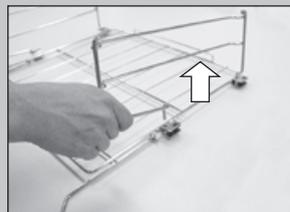
1. Abra a porta do forno e pressione as hastes da prateleira para dentro, conforme figura, para que as mesmas se soltem da porta.
2. Deslize todo o conjunto pelo trilho, para removê-lo completamente da cavidade.



3. Levante a prateleira superior para retirá-la da sua posição de encaixe.

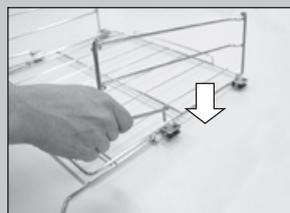


4. Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais.



Recolocando as prateleiras no forno

1. Monte os quadros laterais.
2. Posicione a prateleira superior no nível desejado encaixando-a nos quadros laterais.
3. Encaixe o conjunto prateleira nos trilhos do forno e deslize para dentro da cavidade.



4. Encaixe as hastes da prateleira na porta do forno.

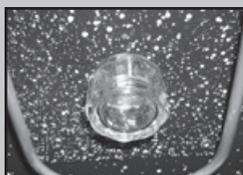
Caso você deseje desativar o sistema de prateleiras deslizantes, basta desencaixar as hastes do suporte da porta do forno e deslizar todo o conjunto para dentro da cavidade.



IMPORTANTE

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras.
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

TROCA DA LÂMPADA DO FORNO



ATENÇÃO

A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem da sua residência (127 V ou 220 V). Certifique-se de que as paredes do forno e o grill estão frios antes de tocar a lâmpada.

1. Desligue o fogão da tomada e feche o registro de gás.
2. Desrosqueie a lâmpada para removê-la.
3. Rosqueie a lâmpada nova. Certifique-se que o botão de acionamento da lâmpada esteja na posição **desligado**. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.
4. Desligue o fogão novamente da tomada.
5. Ligue novamente o fogão na tomada.



LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA (MODELOS BFB76 E BYB76)

1. Desligue o fogão da tomada e feche o registro de gás.
2. Retire as prateleiras de acordo com o item Retirando as Prateleiras.
3. Retire o chão móvel do forno.
4. Retire a grade de proteção do reservatório puxando e desencaixando delicadamente.
5. Limpe o reservatório usando apenas o lado macio da esponja e detergente neutro.
6. Recoloque a grade de proteção, o chão móvel do forno e também as prateleiras deslizantes.



CICLO DE LIMPEZA DO SISTEMA VAPOR

Ao longo do uso, o seu reservatório pode ficar com aparência esbranquiçada. Isso acontece devido à deposição de minerais presentes na água utilizada para o cozimento.

Para evitar o acúmulo excessivo destes minerais, recomendamos realizar o ciclo de limpeza com uma frequência média de 3 meses.

1. Faça uma solução de 1 litro sendo 500 ml de água e 500 ml de vinagre branco.
2. Abasteça o reservatório com esta solução e deixe agir por 2 horas a temperatura ambiente.
3. Esvazie o reservatório manualmente.
4. Limpe o reservatório utilizando o lado macio de uma esponja.
5. Limpe o reservatório usando apenas o lado macio da esponja. Não utilize produtos abrasivos.
6. Recoloque a grade de proteção, o chão móvel do forno e também as prateleiras deslizantes.

Este procedimento evita o acúmulo excessivo de minerais no reservatório.

LIMPEZA DO PAINEL DIGITAL

O painel digital deve ser limpo com pano úmido e sabão neutro.

06 PAINEL DIGITAL GOURMAND (MODELOS BF976 E BY976)



- 1 interruptor da lâmpada do forno
- 2 tecla **seleciona**: serve para selecionar a função desejada
- 3 tecla **inicia/pausa**: serve para iniciar ou pausar uma função programada
- 4 **RELÓGIO**: a seta luminosa indica que o painel está mostrando a hora
- 5 **TIMER**: contador de tempo com aviso sonoro
- 6 **PREAQUECER**: esta função avisa automaticamente o momento em que o forno está preaquecido e pronto para colocar o alimento
- 7 **TIMER CORTA-GÁS**: corta o gás do forno ao final do tempo programado. A seta luminosa no painel indica que a função esta ativada
- 8 teclas para **ajuste do tempo**

RELÓGIO

O relógio é mostrado no formato 24h.

AJUSTANDO O RELÓGIO



1. Mantenha a tecla **inicia/pausa** pressionada por 2 segundos para entrar no modo de ajuste da hora. Ajuste a hora usando as teclas **+** e **-** do painel.
2. Pressione novamente a tecla **inicia/pausa** e ajuste os minutos usando as teclas **+** e **-**.
Para confirmar a operação pressione novamente a tecla **inicia/pausa**.

FUNÇÃO TIMER

Essa função permite programar um contador de tempo regressivo. Quando esse tempo terminar, um alarme soará.

PROGRAMANDO O TIMER



1. Pressione a tecla **seleciona** até acender a seta indicadora do Timer no visor.
2. Ajuste o tempo pressionando as teclas **+** e **-**. Pressione a tecla **inicia/pausa** para iniciar a contagem regressiva.

Sempre que a função estiver ativa as setas superiores estarão em movimento, indicando que o tempo está sendo contado.

3. Ao final do tempo programado, o alarme soará e a palavra "fin" aparecerá no visor indicando que a função chegou ao fim. Pressione a tecla **inicia/pausa** para voltar a função **RELÓGIO**.

4. Caso queira desativar a função antes deste tempo, pressione a tecla **inicia/pausa** 2 vezes.

Para interromper a contagem de tempo sem cancelar a função pressione a tecla **inicia/pausa** 1 vez.

FUNÇÃO PREAQUECER

Essa função permite a indicação automática do tempo necessário para realizar o preaquecimento do forno, de acordo com a temperatura selecionada.

PROGRAMANDO O PREAQUECER

1. Ligue o forno e ajuste a temperatura desejada.



2. Pressione a tecla **seleciona** até acender a seta indicadora da função Preaquecer no visor.
3. Pressione a tecla **inicia/pausa** para confirmar a programação da função. O tempo de preaquecimento é indicado automaticamente no visor de acordo com a temperatura selecionada. Esse tempo pode variar entre 10 e 14 minutos.



4. Ao final do tempo de preaquecimento, o alarme soará e a palavra "pre" aparecerá no visor indicando que o forno está aquecido e pronto para receber o alimento. Pressione a tecla **inicia/pausa** para voltar a função relógio.

IMPORTANTE

Após o término do tempo de preaquecimento a chama do forno continua acesa.

FUNÇÃO TIMER CORTA GÁS FORNO

Essa função permite programar um contador de tempo regressivo para o funcionamento do forno.

Quando esse tempo terminar, um alarme é soado e a chama do forno será apagada automaticamente.

PROGRAMANDO O TIMER CORTA GÁS DO FORNO



1. Pressione a tecla **seleciona** até acender as setas indicadoras da função **TIMER CORTA GÁS** no visor.
2. Ajuste o tempo desejado pressionando as teclas **+** e **-**.
3. Pressione a tecla **inicia/pausa** para iniciar a contagem regressiva do tempo.

Sempre que a função estiver ativa as setas superiores estarão em movimento, indicando que o tempo está sendo contado.



4. Ao final do tempo programado, o alarme soará e a palavra "forn" aparecerá no visor indicando que a chama do forno está apagada. Pressione a tecla **inicia/pausa** para voltar a função **RELÓGIO**.
5. Caso queira desativar a função antes deste tempo, pressione a tecla **inicia/pausa** 2 vezes.

Para interromper a contagem de tempo sem cancelar a função pressione a tecla **inicia/pausa** 1 vez.

SISTEMA DE SEGURANÇA DO FORNO

Para evitar esquecimento e acidentes, caso o forno fique ligado por 10 horas sem nenhuma interferência do usuário, o gás é cortado e a chama apagada automaticamente.

Pressione a tecla **inicia/pausa** para desativar a função de segurança e voltar ao relógio. Não é possível religar o forno sem antes reconhecer o final da função. Para isso, aperte a tecla **inicia/pausa**. Não esqueça de retornar o botão do forno para a posição **desligado**.

07 PAINEL DIGITAL GOURMAND VAPOR (MODELOS BFB76 E BYB76)

O seu fogão possui funções eletrônicas, especialmente desenvolvidas para atender as diversas situações do seu dia a dia. Para melhor entendimen-

to de como ativar as funções, familiarize-se com as teclas e os símbolos do painel digital.



- 1 tecla **forno**: para iniciar programação do forno.
- 2 tecla **luz**: serve para acender e apagar a luz do forno.
- 3 tecla **relógio**: ajuste e visualização do relógio
- 4 tecla **manter aquecido**: programação da função manter aquecido.
- 5 teclas para ajuste de **temperatura**: você pode ajustar a temperatura de 90 °C a 260 °C.
- 6 tecla para ajuste do **tempo**.
- 7 tecla rápida para ajuste do **tempo**: acrescenta 10 minutos cada vez que é pressionada.
- 8 tecla para ajuste do **tempo**.
- 9 tecla **inicia**: para iniciar a programação realizada, ligar o forno e acionar a trava do teclado.
- 10 tecla **cancela**: para cancelar a programação realizada e desligar o forno.
- 11 tecla **secar sistema vapor**: programação de secagem do reservatório de água.
- 12 Indicação do nível de água no reservatório do sistema vapor.
- 13 tecla **função vapor**: programação da função vapor.

RELÓGIO

PROGRAMANDO O RELÓGIO



- Para ajustar o **RELÓGIO** pressione a tecla **relógio** e aguarde o display entrar em modo de ajuste (dígitos piscando).



- Ajuste a hora através das teclas **+** e **-**. Pressione novamente a tecla **relógio** para entrar no ajuste dos minutos.
- Ajuste os minutos através das teclas **+** e **-** e pressione novamente a tecla **relógio** para confirmar a operação.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

O uso desta função é indicado para manter alimentos aquecidos após o preparo.



- Para acionar, pressione a tecla **manter aquecido**, ajuste o tempo desejado através das teclas de tempo e pressione a tecla **inicia**.



- Após o fim do tempo programado, um sinal sonoro tocará automaticamente e a mensagem "forn" aparecerá no visor. Para cancelar este alarme, pressione a tecla **cancela**. Caso seja necessário alterar o tempo programado, não é necessário cancelar o tempo atual, basta ajustar através das teclas de tempo. Se desejar cancelar toda a programação pressione a tecla **cancela**.

TRAVA DO TECLADO



Para sua segurança, o painel digital pode ser travado. Para travar e destravar mantenha a tecla **inicia** pressionada por 5 segundos.

LIGANDO O FORNO

Antes de acender o forno pela primeira vez, é recomendado acender primeiro os queimadores (bocas) da mesa. Isso possibilitará uma melhor circulação do gás pelo circuito, facilitando o acendimento.

O seu fogão possui um controle que permite a utilização dos recursos gás, convecção e grill, de acordo com a sua necessidade. Você pode ligar o forno



com os modos de assamento individuais ou com os modos combinados.

Modo Grill

Este modo deve ser utilizado para dourar e gratinar alimentos no forno.

Modo Convecção

O modo convecção é indicado para acelerar e distribuir melhor o calor proporcionando um assado uniforme. Deve ser usado combinado com os modos gás ou grill.

Modo Gás

Este modo utiliza a forma tradicional com acendimento da chama para realizar o assamento de alimentos.

LIGANDO O MODO GÁS



- Para acender o forno com o modo gás, pressione a tecla **forno**. O símbolo do gás acenderá e a temperatura de 220 °C aparecerá no visor. Ajuste a temperatura desejada através das teclas **V** e **A**.
- Pressione a tecla **inicia** e verifique se a chama acendeu. Enquanto o forno estiver ligado, as setas inferiores do visor ficarão em movimento.
- Para desligar o forno, pressione a tecla **cancela**.
- Você também poderá programar um tempo de funcionamento do forno através das teclas **+**, **-** e **+10**.



- Ao final do tempo programado, o sinal sonoro será emitido e a palavra "forn" aparecerá no visor. Para desligar, pressione a tecla **cancela**. O gás desligará automaticamente.
- Caso seja necessário alterar o tempo durante o funcionamento do forno, não é necessário cancelar a programação.

LIGANDO O MODO GÁS COM CONVECÇÃO



- Para acender o gás com a convecção, pressione a tecla **forno** repetidamente até que os modos gás e convecção acendam no painel. Os modos gás e convecção acenderão e a temperatura de 220 °C aparecerá no visor. Ajuste a temperatura desejada através das teclas **V** e **A**.
- Pressione a tecla **inicia** e verifique se a chama acendeu. Enquanto o forno estiver ligado, as setas inferiores do visor ficarão em movimento.
- Para desligar o forno, pressione a tecla **cancela**.
- Você também poderá programar um tempo de funcionamento do forno através das teclas **+**, **-** e **+10**.



- Ao final do tempo programado, o sinal sonoro será emitido e a palavra "forn" aparecerá no visor. Para desligar, pressione a tecla **cancela**. O gás desligará automaticamente.

ATENÇÃO!

- O forno possui um sistema que controla a temperatura ligando e desligando o forno automaticamente. Durante o uso do forno é normal que este processo aconteça repetidas vezes. A válvula de segurança – Sensor Stop Gas – garante que este procedimento seja totalmente seguro.
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso.
- Mantenha crianças e animais afastados.
- Não deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, exceto durante o período de preaquecimento ou pós limpeza.
- Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno.
 - Jamais acenda o forno se a tampa do forno não estiver corretamente encaixada.
 - Em caso de falta de energia elétrica, o forno não poderá ser utilizado.

⚠️ ADVERTÊNCIA

Risco de acidente

Nunca se apoie ou permita que crianças subam na porta do forno, pois o fogão pode tombar para frente e causar acidentes.

DICA IMPORTANTE

Para melhorar a qualidade dos assados e a economia de gás, toda vez que o forno é acionado nos modos Gás e Gás com Convecção, o preaquecimento é feito automaticamente. Durante o preaquecimento a palavra "pre" é mostrada no visor e o processo pode ser acompanhado através das setas inferiores do visor.



Ao final do preaquecimento, um sinal sonoro é emitido avisando que o alimento já pode ser colocado no forno. Caso não seja necessário fazer o preaquecimento, você pode pular esta etapa pressionando novamente a tecla **inicia**.

LIGANDO O MODO GRILL



- Pressione a tecla **forno** repetidamente até que o modo grill acenda no painel e o número 5 apareça no visor. Ajuste a potência do grill através das teclas **V** e **Λ**.



- Pressione a tecla **inicia**, feche a porta do forno e aguarde o alimento dourar até o ponto desejado.
- Você também poderá programar um tempo de funcionamento do grill através das teclas **+**, **-** e **+10**.



- Ao final do tempo programado, o sinal sonoro será emitido e a palavra "forn" aparecerá no visor. Para desligar, pressione a tecla **cancela**.

DICA IMPORTANTE

Quando estiver usando o grill, centralize a forma ou travessa com o alimento na prateleira. Para um melhor desempenho, posicione o alimento a uma distância máxima de 7 cm do Grill.

LIGANDO O GRILL COM CONVECÇÃO

- Pressione a tecla **forno** repetidamente até que os modos grill e convecção acendam no painel. A palavra grill e o símbolo da convecção acenderão no painel.



- Pressione a tecla **inicia**, feche a porta do forno e aguarde o alimento dourar até o ponto desejado.
- Você também poderá programar um tempo de funcionamento do grill e convecção através das teclas **+**, **-** e **+10**.



- Ao final do tempo programado, o sinal sonoro será emitido e a palavra "forn" aparecerá no visor. Para desligar, pressione a tecla **cancela**.

ATENÇÃO!

- Durante o funcionamento o Grill ficará muito quente. Não o toque para evitar queimaduras.
- Antes de ligar o Grill, verifique se há utensílios no interior do forno ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear alimentos quentes.
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o Grill estiver em uso. Mantenha crianças e os animais afastados.
- Nunca deixe o Grill em funcionamento sem alimentos.
 - Não é possível a utilização simultânea das funções Gás e Grill.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Queimadura

Não é recomendada a utilização do Grill com a porta do forno aberta.

FUNÇÃO VAPOR

Comparado ao cozimento em forno tradicional, o vapor cozinha os alimentos mais gentilmente reduzindo o ressecamento e preservando a cor. O uso do vapor permite o cozimento de sobremesas delicadas sem a necessidade do uso de acessórios extras, como por exemplo, a técnica de “banho Maria”. Nos pães, o uso do vapor resulta em uma casquinha fina e crocante.

- **Pães:** com o vapor programado no início do assamento a “casquinha do pão” fica mais fina e crocante.
- **Carnes:** diminuiu o ressecamento e melhora a suculência de assados como lombinho e frango, por exemplo.
- **Peixes:** normalmente assados embalados em papel alumínio, podem ser assados direto com o vapor. Utilize o vapor durante todo o tempo de cozimento.
- **Vegetais:** os vegetais mantêm a coloração mais viva e ficam com textura mais “al dente”.
- **Pudim:** o pudim de leite clássico feito em banho maria pode ser feito diretamente sobre a prateleira do forno, sem necessidade de forma com água nem de papel alumínio. Utilize o vapor durante todo o preparo do pudim.

COZINHANDO COM VAPOR

O sistema de vapor foi desenvolvido para ser usado juntamente com o modo gás, de acordo com a necessidade do alimento.

Para ligar o vapor você deve inicialmente ligar o forno:



- Pressione a tecla **forno** para ligar o modo gás e ajuste a temperatura desejada.
- Você também poderá programar um tempo de funcionamento do gás através das teclas **+**, **-** e **+10**.



DICA IMPORTANTE

Durante o cozimento com vapor, a temperatura mínima para o acionamento da função é 150 °C. Isto garante que o sistema de geração de vapor funcione adequadamente.

- Para ligar o sistema vapor, pressione a tecla **função vapor** e observe as mensagens do visor e painel de controle:



Reservatório vazio



- Caso o reservatório esteja vazio ou com quantidade insuficiente para iniciar o processo, o símbolo “abastecer” acende no painel e a palavra “água” pisca no visor. Abasteça o reservatório com água de acordo com a necessidade do alimento. Veja o item Abastecimento na pág. 34.

Reservatório com água



- Ajuste o tempo de funcionamento do vapor através das teclas **+**, **-** e **+10** e pressione a tecla **inicia**.
- Aguarde a finalização do preaquecimento do sistema vapor.
- Coloque o alimento no forno.
- Ao final do tempo programado, o sinal sonoro é emitido e a palavra “vap” aparece no visor. Para desligar, pressione a tecla **cancela**.

IMPORTANTE

Sempre que o vapor é acionado a palavra “pre vap” aparece no visor indicando que o sistema está sendo aquecido para iniciar a geração do vapor.

Ao final do preaquecimento do sistema, um sinal sonoro é emitido avisando que a taxa de vapor já está em uma condição adequada para o alimento.

Para obter o melhor resultado com a sua receita, sempre aguarde o término do preaquecimento para colocar o alimento no forno.



ABASTECIMENTO

- Abra a tampa do reservatório no painel do produto e abasteça apenas com água de acordo com o tempo de vapor desejado.



300 ml	500 ml	700 ml	1 litro
10 minutos	20 minutos	30 minutos	40 minutos

Valores referenciais com o forno ligado a uma temperatura de 200 °C

- O símbolo “cheio” aceso no painel indica que o reservatório está completo.



IMPORTANTE

- O tempo de vapor pode variar de acordo com a temperatura da água colocada, com a quantidade de abertura de porta e também de acordo com a temperatura programada do forno.
- Abasteça o reservatório apenas com água potável.
 - Não abasteça o reservatório com outros líquidos.

REABASTECIMENTO DURANTE O PREPARO DE ALIMENTOS

O seu fogão possui um sensor de nível que mede quando o reservatório está com a quantidade mínima e máxima de água. Durante o preparo, este sensor informa ao controle eletrônico quando a água no reservatório está terminando.



Caso a água atinja o nível mínimo e o tempo de vapor programado ainda seja superior a 10 minutos, o símbolo “abastecer” e a palavra “água” piscarão no painel. O controle aguardará 5 minutos para o reabastecimento. Caso o reservatório não seja reabastecido, o controle desligará a função vapor automaticamente.

Este procedimento garante a preservação dos componentes do seu sistema, evitando o superaquecimento da resistência.

- Verifique a necessidade de mais vapor no alimento e abasteça novamente, caso necessário.
- Pressione a tecla **cancela**, caso não haja a necessidade de colocar mais água.

SECAR SISTEMA VAPOR

Esta tecla deve ser utilizada para acionar o sistema automático de secagem do reservatório de água no forno. Sempre que a função vapor for utilizada, seu produto aciona automaticamente um sensor de nível de água. Ao final do cozimento esse sensor identifica se ainda restou água no sistema e se existe a necessidade de realizar o processo de secagem.

Quando a tecla **secar sistema vapor** piscar e a palavra “sec” estiver sendo mostrada no visor, você deve secar o sistema. O tempo de secagem irá variar com a quantidade de água restante no reservatório.





- Para acionar o processo de secagem automático, pressione a tecla **inicia**.
- Ao final do processo o forno desliga-se automaticamente.
- Caso não queira fazer este processo neste momento, você poderá realizar a secagem posteriormente. Para isso, pressione a tecla **secar sistema vapor** e em seguida a tecla **inicia**.

TABELA ORIENTATIVA DE PREPAROS

Alimento	Função	Preaquecimento	Temperatura (°C)	Período de vapor (mín.)
Pães	vapor	automático	180 - 200	5 a 10 iniciais
Cheese cake	vapor	automático	150	10 iniciais
Pudim de leite	vapor	automático	170 - 180	tempo integral
Lombinho suíno	vapor	automático	220 - 240	30 iniciais
Frango	vapor	automático	220 - 240	30 iniciais
Filé de salmão	vapor	automático	180 - 220	tempo integral

08 SOLUCIONANDO PROBLEMAS

ATENÇÃO!

Se você sentir cheiro de gás:

- Não acione os interruptores elétricos.
- Não ligue exaustor, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.
- Não acenda qualquer tipo de chama.
- Feche o registro de gás junto ao botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as portas e janelas para arejar o ambiente.
- Caso o problema não seja identificado e solucionado, contate a **Rede de Serviços Brastemp**.

09 FALE COM A BRASTEMP

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

- Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
 - Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br



BRASTEMP

Rede de Serviços

Rede de Serviços Brastemp

- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial



**MISCURE
CRIATIVIDADE**

10 DICAS PRÁTICAS

Ocorrência	Procedimentos
	Verifique:
O queimador não acende	<ul style="list-style-type: none">• Se o plugue do cabo de força está ligado.• Se o registro de gás junto ao botijão está aberto.• Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.• Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados.• O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores.• Se há falta de energia elétrica.
A chama está baixa e não aumenta	<ul style="list-style-type: none">• Se há chama em todos os furos.• Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.
A chama está sujando as panelas	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se o gás do botijão está no fim.
A luz do forno não acende	<ul style="list-style-type: none">• Se há lâmpada no interior do forno• Se o plugue do cabo de força está ligado.• Se há mau contato na tomada ou se há falta de energia elétrica.• Se a lâmpada está queimada.• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.• Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede
A chama se apaga de vez em quando	<ul style="list-style-type: none">• Se há corrente de ar na direção do fogão.• Se todos os queimadores estão encaixados corretamente.• Se o gás está acabando.

11 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Gourmand	Gourmand	Gourmand Vapor	Gourmand Vapor
Código do produto	BF976	BYF976	BFB76	BYB76
Tipo	piso	embutir	piso	embutir
Cor	inox	inox	inox	inox

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões com embalagem (LxAxP) (cm)	83,2x97x74,7	85,5x80,3x76,7	83,2x97x74,7	85,5x80,3x76,7
Dimensões sem embalagem (LxAxP) (cm)	75,8x95,9x69,7	80,8x75,5x69,7	75,8x95,9x69,7	80,8x75,5x69,7
Dimensões do nicho* (LxAxP) (cm)	–	78x68x61,5	–	78x68x61,5
Peso com embalagem (kg)	49	50	53,5	54,5
Peso sem embalagem (kg)	46	46,5	50,5	51
Volume do forno (litros)	103	103	103	103
Área útil da prateleira (LxP) (cm ²)	2120	2120	2120	2120

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Queimador Forno (kW)	GLP	3,80	3,80	3,80	3,80
	GN				
Queimador Chama Flex (kW)		3,30	3,30	3,30	3,30
Queimador Rápido (kW)	GLP	2,40	2,40	2,40	2,40
	GN				
Queimador Semi-rápido (kW)		1,80	1,80	1,80	1,80
Pressão ideal do gás no injetor (kPa)	GLP	2,75	2,75	2,75	2,75
	GN				
Pressão ideal do gás com os queimadores ligadas	GLP	1,96	1,96	1,96	1,96
	GN				

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Tensão de entrada (V)	110 ou 220 (monovolt)			
Frequência (Hz)	50 ou 60			
Lâmpada do forno (W)	40			
Grill elétrico (W)	1600			
Corrente de entrada (A)	9,0 (127 V) ou 5,2 (220 V)		13,1 (127 V) e 7,6 (220 V)	

* Consulte mais informações sobre o nicho na pág. 16.

11 TERMO DE GARANTIA

O seu fogão Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela a Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Único Autorizado Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da **Rede de Serviços Brastemp**.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação do fogão, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do fogão, tais como, nivelamento do fogão, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o fogão, etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- na utilização do fogão não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- tiver ocorrido mau uso, má conser-

vação, uso inadequado, descuido com o fogão, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Rede de Serviços Brastemp**;- houver sinais de violação do fogão, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do fogão realizada pela **Rede de Serviços Brastemp**, para os fogões convencionais ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao fogão, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do fogão, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- falhas no funcionamento do fogão decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica su-

periores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;

- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do fogão;
- falhas no funcionamento normal do fogão decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do fogão até o local definitivo da instalação;
- fogão ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação e etc.;
- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no fogão foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- deslocamentos para atendimentos de fogões instalados fora do município sede da **Rede de Serviços Brastemp**, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos

através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);

- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675

Jardim Santa Emília - São Paulo/SP

CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue:

0800 970 0999

Cheese Cake com calda de morangos

INGREDIENTES:

Da massa:

50 g de manteiga sem sal, 200 g de biscoito maisena

Do recheio:

1 kg de ricota sem sal, 395 g de leite condensado, 60 g de açúcar refinado, 4 g de açúcar de baunilha, raspa da casca de 2 limões, 4 ovos levemente batidos

MODO DE PREPARO:

Da massa:

1. Triture os biscoitos e misture com a manteiga até obter uma farofa úmida.
2. Forre com esta massa uma forma desmontável, apertando bem as laterais e o fundo.
3. Asse por 5 minutos a 180 °C.
4. Reserve.

Do recheio:

1. Triture no processador a ricota com o açúcar refinado, o leite condensado e o açúcar de baunilha.
2. Misture a esta massa a raspa da casca dos limões e os ovos.
3. Encha com esta massa a forma preparada com a massa de biscoitos.

**RECEITA
EXCLUSIVA**

INSPIRE-SE!

ASSAMENTO:

1. Programe a temperatura do forno para 150 °C.
2. Programe o vapor para 10 minutos.
3. Ao final do preaquecimento automático, coloque a cheese cake no forno.
4. Após os 10 minutos iniciais com vapor, a cheese cake deve permanecer no forno a seco por mais 25 minutos, ou até que o recheio esteja firme nas laterais e cremoso no centro.

INGREDIENTES E MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

1. Umedeça 10 g de gelatina sem sabor em 60 ml de água e reserve;
2. Triture 400 g de morangos e leve-os para ferver com 100 g de açúcar refinado;
3. Retire do fogo e passe por uma peneira, junte a gelatina derretida e espere esfriar.
4. Espere a cheese cake esfriar, desenforme-a e distribua a geléia por cima.
5. Conserve resfriada por 5 dias entre 5 °C e 8 °C.
6. Conserve congelada por 60 dias a -18 °C.

Talharim com frutos do mar, molho de tomate e beringelas confit

INGREDIENTES:

Talharim:
500 g de talharim

Frutos do mar:
200 g de mexilhões, 200 g de camarão, 200 g de lula em anéis, 200 g de polvo cortado em cubos, 1 molho de manjeriço, 2 ramos de alecrim, 2 ramos de tomilho

Molho de Tomate:
1 kg de tomates tipo italiano, 50 g de extrato de tomate, 100 g de cebola picada, 3 dentes de alho amassados, 1 ramo de alecrim, 1 ramo de tomilho, 3 ramos de manjeriço, 125 ml azeite de oliva, sal a gosto, pimenta do reino a gosto

Beringelas:
1 beringela cortada em fatias, 70 g de açúcar, 125 ml de aceto balsâmico, 125 ml de azeite de oliva, 1 dente de alho amassado, 1 ramo de alecrim, 1 ramo de tomilho, 1 folha de louro

MODO DE PREPARO:

Molho de tomate:

1. Pele os tomates utilizando a função vapor.
2. Pique os tomates pelados em cubos grandes.
3. Em uma panela média, adicione o azeite de oliva.
4. Utilizando a Chama Flex, deixe o azeite aquecer bem e acrescente os tomates. Mexa bem.
5. Acrescente os demais ingredientes do molho.
6. Reduza o fogo utilizando apenas a chama pequena da Chama Flex.
7. Cozinhe por aproximadamente 30 minutos.
8. Tempere com sal e pimenta.
9. Depois de cozido, bata no liquidificador obtendo um molho homogêneo.
10. Reserve.

RECEITA
EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!



Beringela:

1. Em uma panela média, posicione as fatias de beringela.
2. Adicione o aceto balsâmico, o azeite de oliva, as ervas, o alho e o açúcar.
3. Deixe a mistura em fogo baixo, utilizando a chama pequena da Chama Flex.
4. Mexa com cuidado para não desmanchar os pedaços de beringela.
5. Deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos.
6. Retire do fogo e reserve.

Frutos do mar:

1. Em uma assadeira faça uma cama com as ervas.
2. Tempere os frutos do mar com sal e pimenta e coloque-os sobre a cama de ervas.
3. Leve ao forno preaquecido com vapor à temperatura de 150 °C até que os frutos do mar estejam cozidos.

Massa:

1. Coloque uma panela com água para ferver.
2. Com a água fervente, adicione a massa.
3. Cozinhe no tempo indicado pelo fabricante da massa.
4. Escorra e reserve.

MONTE INDIVIDUALMENTE EM PRATOS OU EM UMA ASSADEIRA:

1. Coloque as beringelas como base do prato.
2. Adicione uma porção do molho de tomate.
3. Coloque a massa por cima (se preferir, misture a massa previamente com o molho).
4. Espalhe os frutos do mar por cima da massa e decore com folhas de manjeriço.
5. Se desejar, regue com azeite de oliva extra virgem.

Lombinho suíno

INGREDIENTES:

Lombinho suíno de 1,5 kg

ASSAMENTO:

1. Programe a temperatura do forno para 220 °C.
2. Programe o vapor para 40 minutos.
3. Ao final do preaquecimento automático, coloque o lombinho no forno.
4. Após os 40 minutos iniciais com vapor, aumente a temperatura do forno para 240 °C e continue o cozimento a seco.
5. Se preferir, utilize o grill para o douramento final da superfície.

BRASTEMP
Gourmand

RECEITA
EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!

Pelar tomates

INGREDIENTES:

Tomates frescos

MODO DE PREPARO:

1. Lave os tomates e faça uma cruz com uma faca na ponta do tomate (para auxiliar a retirada da pele).
2. Coloque os tomates em um recipiente apropriado ao forno.
3. Programe a temperatura do forno para 150 °C.
4. Programe o vapor para 10 minutos
5. Ao final do preaquecimento automático, coloque os tomates no forno.
6. Após os 10 minutos com vapor, retire os tomates do forno.
7. Caso os tomates estejam um pouco verdes, ou a quantidade de tomates seja grande, o tempo pode ser maior que 10 minutos.

BRASTEMP
Gourmand

Creme brulée de chocolate

INGREDIENTES:

340 g de chocolate, 700 ml de creme de leite, 10 unidades de gema de ovo, 300 g de açúcar, açúcar mascavo para polvilhar

MODO DE PREPARO:

1. Quebre o chocolate em pequenos pedaços e coloque-o em uma tigela.
2. Ao mesmo tempo aqueça o creme de leite até ferver.
3. Acrescente o creme de leite sobre o chocolate picado e com o auxílio de uma colher misture bem, até obter uma mistura homogênea. Reserve.
4. Em outra tigela coloque as gemas e o açúcar, misture bem.
5. Adicione o creme de chocolate sobre a mistura de gemas e mexa bem, até que o creme fique uniforme.

RECEITA
EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!

6. Em pequenas tigelas, que possam ir ao forno, divida o seu creme.

ASSAMENTO:

1. Preaqueça o forno à 90 °C.
2. Coloque as tigelas no forno (utilize uma assadeira para acomodar as tigelas).
3. Asse o creme por aproximadamente 1 hora. O creme não deve ferver e a superfície deve ficar lisa e regular.
4. Retire do forno e deixe esfriar.
5. No momento de servir, polvilhe com açúcar mascavo por cima do creme e caramelize com o auxílio de um maçarico ou uma colher grande aquecida.

BRASTEMP
Gourmand

Focaccia

INGREDIENTES:

1 kg de farinha de trigo, 1 colher de sopa de açúcar, 60 g de fermento fresco, 2 colheres de sopa rasas de sal, 4 colheres de sopa de azeite de oliva, 2 ovos, 500 ml de água, 2 ramos de alecrim, sal grosso para polvilhar

MODO DE PREPARO:

1. Com a água morna, em uma tigela dissolva o fermento e adicione o açúcar.
2. Deixe descansar em local aquecido até formar uma espuma na superfície.
3. Em uma batedeira, misture todos os ingredientes até formar uma massa consistente.
4. Retire a massa da batedeira e sove bem manualmente.
5. Deixe dobrar de volume em local aquecido.
6. Abra a massa e coloque em uma assadeira untada com azeite de oliva.
7. Com a ponta dos dedos molhadas com o

RECEITA
EXCLUSIVA

INSPIRE-SE!

azeite marque toda a massa como se a estivesse furando.

8. Espalhe na superfície da massa uma porção generosa de sal grosso e as folhas de alecrim.
9. Deixe descansar enquanto o forno pra aquece.

ASSAMENTO:

1. Programe a temperatura do forno para 250 °C.
2. Programe o vapor para 10 minutos.
3. Ao final do preaquecimento automático, coloque o pão no forno.
4. Após os 10 minutos iniciais com vapor, reduza a temperatura do forno para 190 °C e continue o cozimento a seco por aproximadamente 25 minutos até dourar a superfície.

BRASTEMP
Gourmand

the \mathbb{R}^n -valued function \mathbf{f} is a solution of the system (1) if and only if \mathbf{f} is a solution of the system (2).

Let us assume that \mathbf{f} is a solution of the system (2). Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{f}(t) = \mathbf{f}(0) + \int_0^t \mathbf{f}'(s) ds = \mathbf{f}(0) + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Since \mathbf{f} is a solution of the system (2), we have $\mathbf{f}(0) = \mathbf{0}$. Therefore, we have

$$\mathbf{f}(t) = \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$



A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão. Para entrar em contato com a nossa Central de Relacionamento Brastemp, utilize os números de telefone baixo:

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades:

0800 970 0999

Ou acesse o nosso site:

www.brastemp.com.br

BRASTEMP
seja autêntico

Rede de Serviços Brastemp

Endereço para correspondência
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo/SP